

SILVERCREST®



YOGURT MAKER SJB 18 A1

(CZ)

JOGURTOVAČ

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

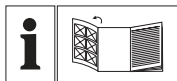
(SK)

PRÍSTROJ NA VÝROBU JOGURTOV

Návod na obsluhu

IAN 285467

(CZ) (SK)



CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

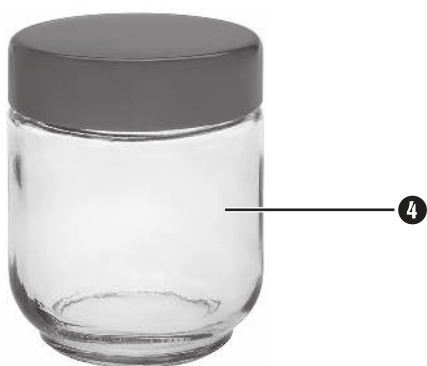
DE **AT** **CH**

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
SK	Návod na obsluhu	Strana	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



7x



Obsah

Úvod	2
Autorské právo	2
Omezení odpovědnosti	2
Použití v souladu s určením	2
Rozsah dodávky	3
Likvidace obalu	3
Popis přístroje	4
Technické údaje	4
Bezpečnostní pokyny	5
Před prvním použitím	6
Informace o výrobě jogurtu	6
Jogurtové kultury (bakterie kyseliny mléčné)	7
Příprava mléka	7
Výroba jogurtu	7
Čištění	8
Skladování	9
Možné chyby při výrobě jogurtu	9
Likvidace	9
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	10
Servis	11
Dovozce	11

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování resp. přetisk, byť i jen částečně, stejně jako reprodukce obrázků, a to i v upravené podobě, je povoleno pouze s písemným souhlasem výrobce.

Omezení odpovědnosti

Všechny technické informace, obsažené v tomto návodu k obsluze, jakož i údaje a pokyny pro zapojení a obsluhu, odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly sestaveny s přihlédnutím k našim dosavadním zkušenostem a poznatkům a podle našeho nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze vyvozovat žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě používání v rozporu s určením, neodborných oprav, provedení nepovolených změn nebo na základě použití neschválených náhradních dílů.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výlučně k výrobě jogurtu.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- jogurtovač s víkem
- 7 jogurtových sklenic s víkem (objem cca 180 ml)
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte přístroj a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

- ❶ víko
- ❷ těleso přístroje
- ❸ vypínač
- ❹ jogurtové sklenice

Technické údaje

Napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	18 W
Provozní teplota	cca 45 °C - 50 °C
Doba přípravy	cca 10 - 12 hodin při pokojové teplotě
Třída ochrany	I / 
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.

- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.

Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!



V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- ▶ Zajistěte, aby přístroj nikdy nepřišel do styku s vodou. Neprovozujte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo vedle nádob, obsahujících kapaliny.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl nikdy mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Těleso přístroje nikdy neotevírejte.
- ▶ Děti od 3 let a starší mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 3 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojnému kabelu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní, neklouzavé a rovné ploše.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky a ostré předměty.

Před prvním použitím

- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Přístroj postavte na rovnou a suchou plochu.
- Dbejte na to, aby byla síťová zásuvka snadno dosažitelná.

Informace o výrobě jogurtu

- Jogurt vzniká tak, že bakterie kyseliny mléčné, takzvané jogurtové kultury, promění mléčný cukr obsažený v mléce na kyselinu mléčnou. Přístroj vytváří potřebnou teplotu, při které se jogurtové kultury mohou optimálně množit.
- Na výrobu jogurtu můžete použít plnotučné, polotučné, nízkotučné nebo „odstředěné mléko“.
- Pokud chcete k přípravě jogurtu použít syrové mléko nebo čerstvé mléko přímo od zemědělců, musíte nejdříve mléko zahřát tak, jak je uvedeno v kapitole „Příprava mléka“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Také smetanový jogurt můžete vyrobit tak, že použité mléko nahradíte částečně nebo zcela smetanou.

Jogurtové kultury (bakterie kyseliny mléčné)

- Živé jogurtové kultury jsou obsaženy v kupovaném bílém jogurtu, domácím jogurtu nebo v jogurtovém prášku.
- Jogurtový prášek můžete zakoupit v dobře zásobovaných supermarketech nebo prodejnách se zdravou výživou.
- U kupovaného jogurtu dbejte na to, aby tento nebyl pasterizovaný, a aby obsah tuku uvedený na víčku jogurtu souhlasil s obsahem tuku použitého mléka, protože jinak jogurt neztuhne a na povrchu se usadí voda.
- K přípravě dalších porcí jogurtu lze použít také domácí jogurt. Takto vyrobený jogurt však bude postupně řádnout. Pokud je jogurt pro Vás příliš řídký, použijte opět čerstvé jogurtové kultury.

Příprava mléka

Chcete-li použít syrové mléko nebo čerstvé mléko od zemědělců, měli byste jej nejdříve zahřát, abyste zneškodnili v mléce obsažené jiné bakterie. Tyto mohou způsobit zkažení jogurtu:

- 1) Mléko zahřejte na teplotu těsně pod bodem varu.
- 2) Než mléko začne vřít, sejměte jej ze sporáku. Mléko nesmí vřít, protože pak jogurt ztratí chuť a neztuhne.
- 3) Před přidáním jogurtových kultur nechte mléko vychladnout na teplotu pod 45 stupňů.

UPOZORNĚNÍ

- Pro přesné stanovení teploty potřebujete teploměr. Pokud nemáte teploměr po ruce, můžete se orientovat podle toho, že má být mléko mírně teplejší než „vlažné“.

Výroba jogurtu

Jogurt lze připravovat ze studeného i teplého mléka. V teplém mléce se mohou jogurtové kultury rychleji množit. Teplota mléka by však neměla překročit 45 stupňů, protože jinak dochází ke zničení jogurtových kultur. Syrové mléko nebo čerstvé mléko od zemědělců nejdříve připravte tak, jak je uvedeno v kapitole „Příprava mléka“.

- 1) Jogurtový prášek smíchejte podle údajů na balíčku nebo cca 5 čajových lžiček jogurtu s živými jogurtovými kulturami a 1 litrem mléka. Pro tyto účely použijte nejlépe ruční mixér.
- 2) Směs naplňte do umytých, čistých jogurtových sklenic ④.
- 3) Jogurtové sklenice ④ uzavřete příslušnými víčky.
- 4) Uzavřené jogurtové sklenice ④ vložte do tělesa přístroje ②.
- 5) Nasad'te víko ① na těleso přístroje ②.

- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 7) Nastavte vypínač ❸ do polohy „-“. Vypínač ❸ svítí modře.

Po cca 10 až 12 hodinách je jogurt ztuhlý.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Během procesu zrání musí stát jogurt bezpodmínečně v klidu! Nepohybujte přístrojem nebo jednotlivými sklenicemi! Jinak jogurt nezuhne.
- 8) Po ukončení procesu zrání přístroj vypněte tak, že vypínač ❸ nastavíte do polohy „0“. Osvětlení vypínače ❸ zhasne.
- 9) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 10) Abyste zamezili dalšímu kysání, postavte jogurtové sklenice ❹ do lednice.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Jogurt můžete konzumovat čirý nebo jej podle chuti zjemnit přidáním ovoce, marmelády nebo čokoládových vloček. Povolte uzdu své kreativitě!

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.



Přístroj nikdy neponožujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

POZOR – Hmotné škody!

- ▶ Nepoužívejte ostré ani abrazivní čisticí prostředky. Poškozují povrch přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ S čištěním nečekejte příliš dlouho, aby zbytky jídla nezaschly, protože pak je lze odstranit pouze s obtížemi.
- Těleso přístroje ❷ a víko ❶ vyčistěte suchým nebo mírně navlhčeným hadříkem. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek.
- Jogurtové sklenice ❹ s příslušnými víčkami umyjte v teplé vodě se saponátem. Zajistěte, aby byly odstraněny všechny zbytky saponátu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Víko ❶ a jogurtové sklenice ❹ můžete také mýt v myčce na nádobí.

Skladování

- Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění".
- Vymyté a uzavřené jogurtové sklenice ④ postavte do tělesa přístroje ② a nasadte víko ① na těleso přístroje ②.
- Přístroj uchovávejte na suchém místě.

Možné chyby při výrobě jogurtu

Tvoří se hrudky:

- mléko bylo příliš horké
- směs nebyla míchána po dostatečně dlouhou dobu
- mléko bylo zkažené

Na povrchu se tvoří tekutina:

- jogurt byl v přístroji příliš dlouho
- příliš brzo bylo hýbáno sklenicemi
- jogurt dostatečně nevychládl

Jogurt je moc řídký:

- byly použity jogurtová kultura a mléko s rozdílným obsahem tuku
- doba zrání byla příliš krátká
- jogurtová kultura nebyla dost čerstvá

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 285467

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	14
Autorské právo	14
Obmedzenie ručenia	14
Používanie podľa určenia	14
Rozsah dodávky	15
Likvidácia obalových materiálov	15
Opis prístroja	16
Technické údaje	16
Bezpečnostné pokyny	17
Pred prvým použitím	18
Informácie o výrobe jogurtu	18
Jogurtové kultúry (baktérie mliečneho kvasenia)	19
Príprava mlieka	19
Výroba jogurtu	19
Čistenie	20
Uskladnenie	21
Možné chyby pri výrobe jogurtu	21
Likvidácia	21
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	22
Servis	23
Dovozca	23

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysoko kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Obmedzenie ručenia

Všetky technické informácie, údaje a pokyny na pripojenie a používanie, uvedené v tomto návode na použitie, zodpovedajú najnovšiemu stavu pri odovzdávaní do tlače a zohľadňujú podľa nášho najlepšieho vedomia naše doterajšie skúsenosti a znalosti.

Z údajov, obrázkov a popisov v tomto návode nemožno odvodzovať žiadne nároky.

Výrobca nepreberá žiadnu záruku za škody, ktoré vzniknú nedodržaním tohto návodu, nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

Používanie podľa určenia

Tento prístroj je určený výlučne na prípravu jogurtu.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte spotrebič na komerčné účely!

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Prístroj na výrobu jogurtov s vekom
 - 7 jogurtových pohárov s vekom (objem cca 180 ml)
 - Návod na obsluhu
- 1) Vyberte prístroj a návod na obsluhu z kartónového obalu.
 - 2) Odstráňte všetok obalový materiál.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú vybrané z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatnenia záruky správne zabalit.

Opis prístroja

- ❶ veko
- ❷ teleso
- ❸ tlačidlo zap/vyp
- ❹ poháre na jogurt

Technické údaje

Napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Príkion	18 W
Prevádzková teplota	cca 45 °C – 50 °C
Čas prípravy	cca 10 – 12 hodín pri izbovej teplote
Trieda ochrany	I 
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Poškodený sieťový kábel alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom, aby ste sa vyhli ohrozeniu bezpečnosti.
- Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch, nie vonku.

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

- Pri čistení dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistíte prístroj pod tečúcou vodou.
- Zabezpečte, aby tento prístroj sa nikdy nemohol dostať do kontaktu s vodou. Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vody ani pri žiadnych nádobách, ktoré obsahujú tekutinu.
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Po každom použití vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.
- Otvorte veko prístroja.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 3 roky, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- Spotrebič a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 3 rokov.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými telesnými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z tým spojené riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnom, nešmyklávom a rovnom povrchu.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky a špicaté predmety.

Pred prvým použitím

- Vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.
- Prístroj postavte na rovný a suchý podklad.
- Dbajte na to, aby bolo možné dosiahnuť sieťovú zásuvku.

Informácie o výrobe jogurtu

- Jogurt vzniká tým, že baktérie mliečneho kvasenia, takzvané jogurtové kultúry, zmenia mliečny cukor obsiahnutý v mlieku na kyselinu mliečnu. Prístroj generuje potrebnú teplotu, pri ktorej sa jogurtové kultúry môžu optimálne rozmnožovať.
- Na výrobu jogurtu môžete použiť plnotučné mlieko, nízкотučné mlieko, mlieko bez smotany alebo „odstredené mlieko“.
- Pokiaľ na prípravu jogurtu chcete použiť surové mlieko alebo čerstvé nadojené mlieko od roľníka, musíte mlieko najprv ohriať podľa postupu opísaného v kapitole „Príprava mlieka“.

UPOZORNENIE

- ▶ Môžete pripraviť aj smotanový jogurt, tým že použité mlieko čiastočne alebo úplne nahradíte smotanou.

Jogurtové kultúry (baktérie mliečneho kvasenia)

- Živé jogurtové kultúry sú obsiahnuté v kúpenom prírodnom jogurte, vlastnom vyrobenom jogurte alebo v jogurtovom prášku.
- Jogurtový prášok môžete kúpiť v supermarketoch s dostatočne širokým sortimentom tovaru alebo v obchodoch so zdravou výživou.
- Pri kúpenom jogurte dbajte na to, aby bol pasterizovaný a obsah tuku uvedený na viečku jogurtu bol rovnaký ako obsah tuku v mlieku, ktoré budete používať. V opačnom prípade jogurt nebude dosť pevný a na jeho povrchu sa bude usadzovať voda.
- Na prípravu ďalších porcií jogurtu môžete použiť aj svoj po domácky vyrobený jogurt. Jogurt vyrábaný z domáceho jogurtu však bude čím ďalej tým viac riedky. Pokiaľ jogurt bude príliš riedky, použite znovu čerstvé jogurtové kultúry.

Príprava mlieka

Pokiaľ chcete použiť surové mlieko alebo čerstvé nadojené mlieko od roľníka, mali by ste ho najprv zohriať, aby ste zneškodnili iné baktérie nachádzajúce sa v mlieku. Tieto baktérie môžu spôsobiť, že sa jogurt skazí:

- 1) Zohrejte mlieko takmer do bodu varu.
- 2) Mlieko dajte dole zo sporáka, skôr než začne vriť. Mlieko nesmie vriť, pretože v opačnom prípade jogurt stratí svoju chuť a nebude dosť pevný.
- 3) Mlieko nechajte ochladnúť na teplotu nižšiu ako 45 stupňov, predtým než pridáte jogurtové kultúry.

UPOZORNENIE

- Na zistenie presnej teploty použite teplomer. Ak nemáte poruke teplomer, orientujte sa podľa toho, že mlieko by malo byť trochu teplejšie ako „vlažné“.

Výroba jogurtu

Jogurt môžete pripraviť zo studeného alebo teplého mlieka. V zohriatom mlieku sa jogurtové kultúry môže rýchlejšie rozmnožovať. Mlieko by však nemalo prekročiť 45 stupňov, v opačnom prípade budú jogurtové kultúry zničené. Surové mlieko alebo čerstvé nadojené mlieko od roľníka pripravte podľa postupu opísaného v kapitole „Príprava mlieka“.

- 1) Zmiešajte jogurtový prášok podľa údaju na balení alebo približne 5 čajových lyžičiek jogurtu so živými jogurtovými kultúrami a 1 litrom mlieka. Na tento účel je najlepšie použiť ručný mixér.
- 2) Naplňte zmes do vhodných vyčistených jogurtových pohárov ④.
- 3) Zatvorte jogurtové poháre ④ príslušnými vekami.
- 4) Zatvorené jogurtové poháre ④ umiestnite do telesa ②.

- 5) Položte veko **1** na teleso **2**.
- 6) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 7) Nastavte tlačidlo zap/vyp **3** do polohy „-“. Tlačidlo zap/vyp **3** svieti na modro.

Po cca 10 až 12 hodinách je jogurt dostatočne pevný.

UPOZORNENIE

- Počas procesu zretia musí jogurt stáť bezpodmienečne v pokoji! Nepohybujte prístrojom ani jednotlivými pohármi! V opačnom prípade jogurt nebude pevný.
- 8) Po ukončení procesu zretia prístroj vypnite tým, že prestavíte tlačidlo zap/vyp **3** do polohy „0“. Svetlo v tlačidle zap/vyp **3** zhasne.
- 9) Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 10) Postavte jogurtové poháre **4** do chladničky, aby ste predišli ďalšiemu kysnutiu.

UPOZORNENIE

- Takto môžete jogurt vychutnávať čistý alebo ochutený ľubovoľným ovocím, marmeládou alebo posypanou čokoládou. Dajte voľný priebeh svojej predstavivosti!

Čistenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Pred čistením prístroja najprv vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.



POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky. Poškodili by ste nimi povrch prístroja.

UPOZORNENIE

- Nevyčkávajte príliš dlho s čistením, aby zvyšky potravín nezaschli, pretože potom sa budú ťažšie odstrániť.

- Teleso **2** a veko **1** utrite suchou utierkou alebo vlhkou handričkou. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku niekoľko kvapiek jemného čistiaceho prostriedku.

- Jogurtové poháre ④ opláchnite spolu s príslušnými vekami v teplej vode. Uistite sa, že všetky zvyšky čistiaceho prostriedku sú odstránené.

UPOZORNENIE

- Veko ① a jogurtové poháre ④ môžete umývať v umývačke riadu.

Uskladnenie

- Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- Položte vyčistené a zatvorené jogurtové poháre ④ dovnútra telesa ② a nasadte veko ① na teleso ②.
- Prístroj uchováajte na suchom mieste.

Možné chyby pri výrobe jogurtu

Tvorí sa hrudky:

- mlieko bolo príliš horúce
- nebolo miešané dostatočne dlho
- mlieko bolo pokazené

Tvorí sa tekutina na povrchu:

- jogurt bol príliš dlho v prístroji
- pohármi ste príliš skoro pohybovali
- jogurt nebol dostatočne vyhladený

Jogurt je príliš mäkký:

- boli použité jogurtová kultúra a mlieko s odlišným obsahom tuku
- čas zretia bol príliš krátky
- jogurtová kultúra nebola dostatočne čerstvá

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EÚ.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné použitie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 285467

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	26
Urheberrecht	26
Haftungsbeschränkung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Lieferumfang	27
Entsorgung der Verpackung	27
Gerätebeschreibung	28
Technische Daten	28
Sicherheitshinweise	29
Vor dem ersten Gebrauch	30
Informationen zur Joghurtherstellung	30
Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien)	31
Milch vorbereiten	31
Joghurt herstellen	31
Reinigen	32
Aufbewahren	33
Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung	33
Entsorgung	33
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	34
Service	35
Importeur	35

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für die Zubereitung von Joghurt.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Joghurtbereiter mit Deckel
- 7 Joghurtgläser mit Deckel (Fassungsvermögen ca. 180 ml)
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

- ❶ Deckel
- ❷ Gehäuse
- ❸ Ein/Aus-Schalter
- ❹ Joghurtgläser

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	18 W
Betriebstemperatur	ca. 45 °C - 50 °C
Zubereitungszeit	ca. 10 - 12 Stunden bei Raumtemperatur
Schutzklasse	I / 
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und eine Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 3 Jahre fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Fläche.
- Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose leicht zu erreichen ist.

Informationen zur Joghurtherstellung

- Joghurt entsteht dadurch, dass Milchsäurebakterien, die sogenannten Joghurtkulturen, den in Milch vorhandenen Milchzucker in Milchsäure umwandeln. Das Gerät erzeugt die benötigte Temperatur, bei der sich die Joghurtkulturen optimal vermehren können.
- Sie können zur Joghurtherstellung Vollmilch, Fettarme Milch, Magermilch oder „entrahmte Milch“ verwenden.
- Falls Sie Rohmilch oder frische Milch vom Bauern für die Zubereitung des Joghurts verwenden wollen, müssen Sie die Milch vorher wie im Kapitel „Milch vorbereiten“ beschrieben, erhitzen.

HINWEIS

- ▶ Sie können auch Sahnejoghurt herstellen, indem Sie die verwendete Milch teilweise oder vollständig durch Sahne ersetzen.

Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien)

- Lebende Joghurtkulturen sind in gekauftem Naturjoghurt, selbstgemachtem Joghurt oder in Joghurtpulver enthalten.
- Joghurtpulver können Sie in gut sortierten Supermärkten oder Reformhäusern kaufen.
- Achten Sie bei gekauftem Joghurt darauf, dass dieser nicht pasteurisiert ist und das der auf dem Joghurtdeckel angegebene Fettgehalt mit dem der verwendeten Milch identisch ist, sonst wird der Joghurt nicht fest und auf der Oberfläche setzt sich Wasser ab.
- Man kann auch selbst gemachten Joghurt zur Zubereitung weiterer Joghurtportionen verwenden. Der daraus produzierte Joghurt wird aber von mal zu mal dünner. Wenn er Ihnen zu dünn wird, benutzen Sie wieder frische Joghurtkulturen.

Milch vorbereiten

Wenn Sie Rohmilch oder frische Milch vom Bauern verwenden möchten, sollten Sie diese vorher erhitzen, um andere in der Milch vorhandene Bakterien unschädlich machen. Diese können den Joghurt verderben:

- 1) Erhitzen Sie die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt.
- 2) Nehmen Sie die Milch, bevor sie anfängt zu kochen vom Herd. Die Milch darf nicht kochen, da sonst der Joghurt an Geschmack verliert und nicht fest wird.
- 3) Lassen Sie die Milch auf unter 45 Grad abkühlen, bevor Sie die Joghurtkulturen hinzufügen.

HINWEIS

- Um die genaue Temperatur zu bestimmen, benötigen Sie ein Thermometer. Wenn Sie kein Thermometer zur Hand haben, orientieren Sie sich daran, dass die Milch leicht wärmer als „handwarm“ sein sollte.

Joghurt herstellen

Joghurt kann mit kalter oder erwärmter Milch zubereitet werden. In erwärmter Milch können sich die Joghurtkulturen schneller vermehren. Die Milch sollte jedoch nicht über 45 Grad warm sein, da sonst die Joghurtkulturen zerstört werden. Rohmilch oder frische Milch vom Bauern bereiten Sie bitte wie im Kapitel „Milch vorbereiten“ beschrieben vor.

- 1) Vermischen Sie das Joghurtpulver nach Packungsangabe oder ca. 5 Teelöffel Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen und 1 Liter Milch. Benutzen Sie dafür am besten einen Handmixer.
- 2) Füllen Sie die Mischung in die gereinigten Joghurtgläser ④.
- 3) Verschließen Sie die Joghurtgläser ④ mit den dazugehörigen Deckeln.

- 4) Stellen Sie die verschlossenen Joghurtgläser ④ in das Gehäuse ②.
- 5) Setzen Sie den Deckel ① auf das Gehäuse ②.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter ③ auf die Position „I“. Der Ein/Aus-Schalter ③ leuchtet blau.

Nach ca. 10 bis 12 Stunden ist der Joghurt stichfest.

HINWEIS

- Der Joghurt muss während des Reifeprozesses unbedingt ruhig stehen! Bewegen Sie das Gerät oder einzelne Gläser nicht! Ansonsten wird der Joghurt nicht fest.
- 8) Stellen Sie das Gerät nach Ende des Reifeprozesses ab, indem Sie den Ein/Aus-Schalter ③ auf die Position „0“ stellen. Die Beleuchtung im Ein/Aus-Schalter ③ erlischt.
 - 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 10) Stellen Sie die Joghurtgläser ④ in den Kühlschrank, um weitere Säuerung zu vermeiden.

HINWEIS

- Sie können den Joghurt pur genießen oder nach Belieben mit Früchten, Marmelade oder Schokostreuseln verfeinern. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.

HINWEIS

- Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Speisereste nicht fest-trocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.
- Das Gehäuse ② und den Deckel ① reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

- Spülen Sie die Joghurtgläser ④ mit den jeweiligen Deckeln mit warmen Wasser und Spülmittel ab. Stellen Sie sicher, dass alle Spülmittelreste entfernt sind.

HINWEIS

- Den Deckel ① und die Joghurtgläser ④ können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Stellen Sie die gereinigten und verschlossenen Joghurtgläser ④ in das Gehäuse ② und setzen Sie den Deckel ① auf das Gehäuse ②.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung

Es bilden sich Klumpen:

- die Milch war zu heiß
- es wurde nicht lange genug gerührt
- die Milch war verdorben

Es bildet sich Flüssigkeit auf der Oberfläche:

- der Joghurt war zu lange im Gerät
- die Gläser wurden zu früh bewegt
- der Joghurt wurde nicht ausreichend gekühlt

Der Joghurt ist zu weich:

- es wurde Joghurtkultur und Milch mit unterschiedlichem Fettgehalt benutzt
- die Reifezeit war zu kurz
- die Joghurtkultur war nicht frisch genug

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 285467

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

02/2017 · Ident.-No.: SJB18A1-122016-3

IAN 285467

